



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜM HOŞAFI

300 gr iri kuru üzüm

6 bardak su

1 bardak toz şeker

Bir tencereye yıkanmış iri kuru üzümler konulur ve üzerine su ilâve edilir. Üzümler yarım gün suda bekletilir. Bu süre dolunca tencereye şeker katılır ve tencerenin kapağı kapatılır ve orta derecedeki ateş üzerine oturtulur. Üzümler yumuşayınca kadar pişirilir. Sonra tencere ateşten indirilerek soğumaya bırakılır. Hoşaf soğuyunca servis yapılır.
